

Süßkartoffel-Gnocchi an Knoblauch-Chili-Butter

Für 2 Personen:

3 Kartoffeln, mehligk.	1 Süßkartoffel	120 g Weizenmehl
1 TL Salz	1-2 EL Speisestärke	25 g Butter
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ rote Chilischote	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer	1 Bio Zitrone	

Für die Gnocchi:

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Verbraucher.wdr.de © WDR 2022 Seite 11 von 13 Kartoffeln und Süßkartoffeln in Alufolie einwickeln und ca. 40 Minuten im Ofen garen, bis sie weich sind.

Aus dem Ofen nehmen und vorsichtig pellen, dann grob würfeln.

Kartoffel- und Süßkartoffelwürfel in einer Schüssel zerdrücken und mit Mehl und Salz zu einem losen Teig kneten. Für eine stärkere Bindung des Teigs kann bei Bedarf Speisestärke hinzugefügt werden.

Mehl auf die Arbeitsfläche geben und Teig zu einer langen Rolle formen. Jeweils fingerdicke Teigstücke abtrennen und zwischen den Handballen zu runden Kugeln rollen. Gnocchi mit Mehl bestäuben. Mit der Gabel das charakteristische Muster in die einzelnen Gnocchi drücken.

Salzwasser zum Kochen bringen, dann Temperatur senken. Gnocchi in das heiße Salzwasser legen und ca. 10 Minuten lang ziehen lassen. Wenn die Gnocchi gar sind, schwimmen sie an der Oberfläche. Zuletzt die fertigen Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser schöpfen.

Für die Knoblauch-Chili-Butter:

Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden.

Kerne aus der Chilischote entfernen und diese in schmale Streifen schneiden.

Petersilie feinhacken.

Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Chili und Knoblauch hinzugeben und einige Minuten anschwitzen.

Fertige Gnocchi dazugeben und kurz in der heißen Knoblauch-Chili-Butter schwenken. Abrieb einer halben Zitrone hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die gehackte Petersilie dazugeben.

Heiß servieren dazu passt geriebener Parmesan.

Björn Freitag am 21. November 2022